

RESÍDUOS DE PESTICIDAS ORGANOCLORADOS: MÉTODOS DE TRIAGEM.

Maria Lúcia RIBEIRO*
Aerovaldo DEL'ACQUA*
José Luiz MONFARDINI*
Jorge Maurício DAVID**

RESUMO: Este trabalho relata nossa experiência em métodos de triagem para detecção de resíduos de pesticidas organoclorados em derivados de leite e em ração para aves. O método que se mostrou condizente com os objetivos propostos, baseia-se na utilização de ácido sulfúrico para extração e limpeza de produtos ricos em gordura.

UNITERMOS: Pesticidas organoclorados; resíduos de pesticidas; resíduos de pesticidas; cromatografia gasosa.

1. INTRODUÇÃO

O laboratório de resíduos de pesticidas do Departamento de Química Orgânica do Instituto de Química da UNESP vem se dedicando desde 1976 a estudar metodologias adequadas à realidade brasileira, visando detecção e quantificação de resíduos de pesticidas em alimentos (1). As técnicas utilizadas vão da análise de toque, à cromatografia em fase gasosa passando pela cromatografia em camada delgada. Recorre-se à análise de toque, na detecção e determinação semi-quantitativa de alguns pesticidas, sobretudo dos que apresentam maior reatividade química como carbaril (2,3) e ditiocarbamatos (4,5). Resíduos de pesticidas organoclorados em níveis relativamente elevados foram detectados por cromatografia em camada delgada (6,7,8) e em teores de $\mu\text{g}/\text{kg}$ por cromatografia gasosa (9).

Ao iniciarmos nosso projeto de análises de resíduos de pesticidas organoclorados por cromatografia gasosa, traçamos

nossos objetivos considerando fundamentalmente que o Brasil ainda se encontra defasado em relação aos países desenvolvidos quanto às análises sistemáticas de alimentos, sobretudo no que se refere à instrumentação disponível. Esta defasagem pode estar relacionada além de outros fatores, com o alto custo e o tempo requerido para as análises de resíduos utilizando a metodologia oficial (10).

Em 1980, no V Encontro Nacional de Analistas de Resíduos de Pesticidas, Laszlo (11) também incentivou e fez ver a necessidade de estudos sobre métodos de análises de resíduos de pesticidas em alimentos de execução simples e rápida, baixo custo e eficiência, compatíveis com as condições nacionais.

Entendemos ser a análise de varredura uma das possíveis soluções para enfrentar as dificuldades constatadas. Nesse sentido passamos a selecionar, na literatura, métodos de extração de pesticidas organoclorados e purificação dos extratos que

* Departamento de Química Orgânica — Instituto de Química — UNESP — 14.800 — Araraquara — SP.

** Bolsista do CNPq.

fossem rápidos, simples e econômicos. Diante destas limitações, que caracterizam a metodologia de varredura, ressaltamos que é aceitável sensibilidade em torno de 10 ppb. Segundo estes critérios nos fixamos em duas técnicas de trabalho que se complementam: extração e purificação empregando ácido sulfúrico e oura que utiliza microcolunas de Florisil e Alumina para purificação de extrato numa única etapa.

Desde 1947, é conhecido o emprego de ácido sulfúrico concentrado na purificação de produtos gordurosos (12), para permitir a análise cromatográfica de resíduos de pesticidas organoclorados nos mesmos. O ácido sulfúrico é bom solvente para a maioria das funções orgânicas, entre elas os lipídios. Não dissolve os hidrocarbonetos saturados e os aromáticos, assim como seus derivados halogenados que incluem os pesticidas organoclorados. Endrín e dieldrin são dissolvidos pelo ácido sulfúrico, o que torna esta técnica inadequada para quantificá-los.

Entre 1978 (13) e 1980 (14,15) Veierov et alii divulgaram os resultados de suas pesquisas em que o ácido sulfúrico é empregado tanto na extração como na purificação de produtos ricos em gordura. A metodologia é bastante simples e rápida, parte de pequena quantidade de amostra, dispensa qualquer tipo de equipamento ou de vidaria especial, ao contrário da técnica de codestilação (16) e requer um mínimo de reagentes e solventes. Na análise de leite (15), foi atingido o máximo de simplicidade que se pode esperar, pois tanto a extração como a purificação são realizadas em seqüência num funil de separação. Os resultados da experiência obtida em nosso laboratório, na análise de leite, foram publicados recentemente (17).

Para a escolha dos alimentos a serem estudados, consideramos que ainda era necessário trabalhar com derivados de leite, tanto para efetuarmos uma comparação dos níveis dos pesticidas detectados

no leite e seus derivados, (18,19) como para avaliar a experiência anteriormente adquirida. No sentido de se obter uma diversificação no tipo de amostra a ser testada e tendo em vista a importância dos ovos e da carne de aves na dieta do brasileiro, incluímos a ração para aves, em nossos planos de trabalho (20).

Apresentaremos a seguir, a descrição detalhada da metodologia desenvolvida, com base na técnica de Veierov, para a análise de resíduos de pesticidas organoclorados.

2. PROCEDIMENTO EXPERIMENTAL

2.1. Reagentes: Os reagentes utilizados são:

a) Éter de petróleo p.a., faixa de ebulição 35-60°C, procedência Echbra ou Carlo Erba. Este solvente é purificado obedecendo o esquema experimental descrito em 2.2.

b) Ácido sulfúrico p.a., 95-97% (Dens. 1,84 g/cm³), procedência Merck.

c) Hidróxido de sódio p.a., procedência Merck.

d) Sulfato de sódio anidro, granulado, procedência Merck.

2.2. Purificação do Éter de Petróleo

Tendo como objetivo desenvolver um procedimento para a obtenção mais econômica de solventes de pureza adequada para análises de resíduos de pesticidas, diferentes partidas de éter de petróleo grau p.a. foram testadas em nosso laboratório.

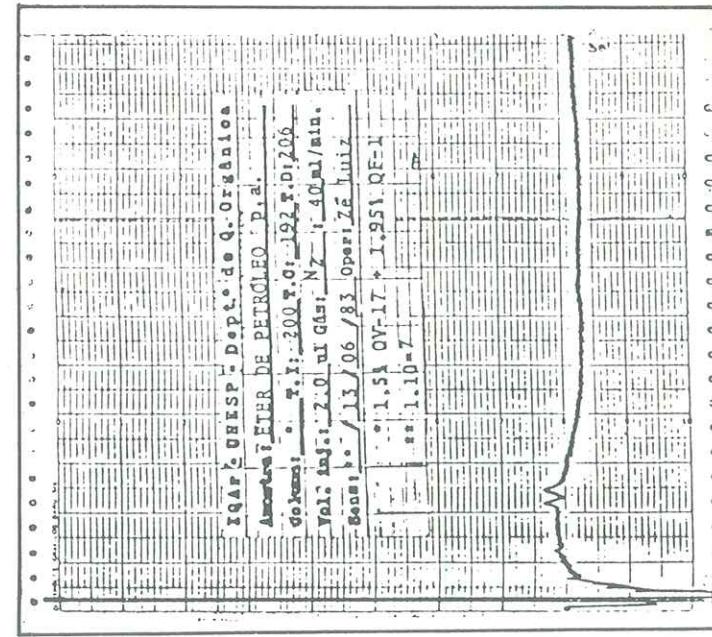
O processo de purificação consiste em refluxar o solvente com lentilhas de hidróxido de sódio (100g/l), durante um tempo mínimo de seis horas e em seguida destilar lentamente em coluna espelhada de fracionamento de 1,20m de altura.

ção da técnica desenvolvida por Veierov para leite.

b) Queijo (tipo Parmezão ralado): A gordura de queijo é obtida por extração em Soxhlet com n-hexano durante cerca de 2 1/2 horas, utilizando amostras correspondentes a 20 g de material. Com a finalidade de se conhecer o tempo necessário para a extração total dos lipídios, foi efetuada uma série de extrações variando-se o tempo, renovando-se o solvente e utilizando em cada uma delas a mesma amostra de queijo. A análise dos resultados indicou 2 1/2 horas, como tempo suficiente para extração de 98% dos lipídios. O extrato é evaporado em rota-vapor e a massa de gordura determinada. Esta é então dissolvida em um volume adequado de éter de petróleo para a obtenção de uma solução contendo 0,1 g de gordura/ml de solução (B).

2.3. Determinação do Teor de Gordura da Amostra

a) Creme de Leite: O teor de gordura da amostra é determinado usando o método do lactobutirômetro de Gerber (21). Com base no teor de gordura encontrado, o creme é diluído com água de modo que a solução resultante (A) contenha cerca de 4% de gordura, o que possibilita a aplicação da metodologia de Veierov, para a obtenção de resíduos de pesticidas organoclorados.



c) Ração para Aves Poedeiras: A gordura da ração foi inicialmente extraída, utilizando o mesmo procedimento descrito para o queijo, ou seja, extração em Soxhlet, durante cerca de 2 horas. Este tempo é suficiente para extração de 99% da gordura e foi determinado como indicado em b.

O processo de extração mais rápido (40 minutos) e mais econômico, foi desenvolvido utilizando uma coluna de vidro (2x30cm) com torneira de teflon. Coloca-se algodão na extremidade inferior da coluna que é preenchida com 40 g de ração. Um volume de 20 ml de éter de petróleo é adicionado e escaldado após 5 minutos. Esta operação é repetida por mais quatro vezes, usando-se porções de 10 ml de solvente. Concentra-se o extrato gorduroso em rotavapor e determina-se a massa de gordura. Uma a duas gramas de gordura é

dissolvida em 20 ml de éter de petróleo, obtendo-se a solução C). Tanto o papel utilizado no Soxhlet quanto o algodão usado na coluna, devem ser testados quanto à possível presença de impurezas.

2.4. Extração e Limpeza segundo a Técnica de Veierov

Adicionar à solução A (creme de leite) 10 ml de metanol, agitar manualmente por 5 minutos e transferir para um funil de separação de 500-1000 ml com torneira de vidro soprada ou de teflon. A adição de metanol à amostra de creme de leite é uma modificação que introduzimos na técnica de Veierov, após constatarmos baixa recuperação seguindo o procedimento aplicado originalmente para leite. A adição de um solvente orgânico (etanol ou metanol) contorna este problema, por

romper a membrana dos glóbulos de gordura, nos quais o pesticida está incorporado conforme discutido por Suzuki et alii (22) e Beroza et alii (23).

Ao funil de separação na posição horizontal adicionar lentamente 20 ml de ácido sulfúrico concentrado. Efetuar movimentos de rotação suaves com o funil, mantendo-o na horizontal. Uma agitação vigorosa pode gerar o aparecimento de uma emulsão dificultando a seqüência de operações. A agitação suave deve ser feita até que a fase ácida apresente coloração marrom homogênea. Esfriar à temperatura ambiente.

Adicionar 40 ml de éter de petróleo e efetuar suaves movimentos rotatórios durante 3 minutos. Colocar o funil na posição vertical e aguardar a separação das fases (15-30 minutos). Descartar a fase ácida.

da inferior. Adicionar ao extrato etéreo pequena quantidade de ácido sulfúrico (1 ml), voltar a agitar suavemente o funil por 3 minutos e eliminar a fase ácida. Repetir esta operação de adição de ácido e agitação até que a fase ácida se torne incolor, o que se consegue após a adição de 7-10 ml de ácido.

Adicionar 30 ml de água destilada ao funil, agitar e descartar a fase aquosa. Esta operação elimina vestígios de ácido presente no funil de separação. Transferir a fase orgânica para um sistema Kuderna-Danish, passando-a por um funil contendo sulfato de sódio granulado e concentrar até 5 ml. Concluir a evaporação à temperatura ambiente com corrente de nitrogênio e retomar o resíduo com isooctano em um balão volumétrico de 5 ml. Injetar 5 μ l no cromatógrafo.

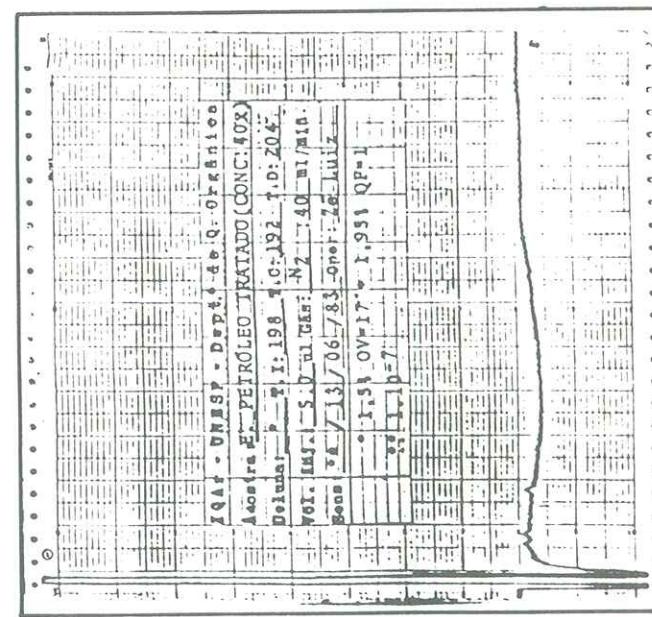


FIG. 2 — Cromatograma do Éter de Petróleo Purificado (Concentrado 40 vezes).

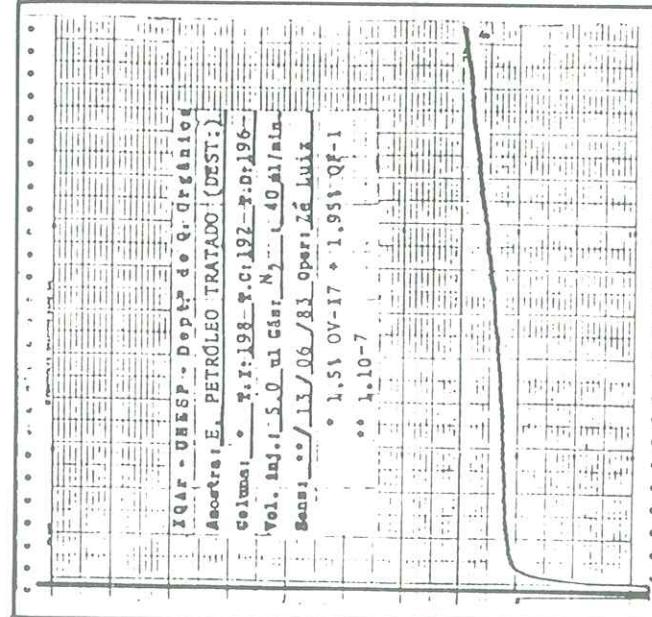


FIG. 3 — Cromatograma do Éter de Petróleo Purificado (Concentrado 40 vezes)

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - pela concessão de bolsa de Iniciação Científica a Jorge Mauricio David.

A U.S. Environmental Protection Agency-EPA, Health Effects Research Laboratory pelo fornecimento de padrões de pesticidas.

Agencia-EPa, Health Effects Research Laboratory pelo fornecimento de padrões de pesticidas.

Agencia-EPa, Health Effects Research Laboratory pelo fornecimento de padrões de pesticidas.

